



LICETT

# TODO Tortas

DELICIOSOS QUEQUES Y RÍQUÍSIMAS TORTAS DECORADAS CON UN EXQUISITO GUSTO.

TORTAS  
PARA BODA





Índice

# TODO Tortas



## Tortas para boda



# Todo Tortas

## *Presentación*

Una de las ilusiones de toda novia es elegir una bella y rica torta de bodas para el día de su casamiento a fin de poderla compartir con sus amistades y familiares. Y es que, desde la antigua Roma, después del ritual del matrimonio se acostumbraba a romper un pan sobre la cabeza de la novia.

Luego los invitados recogían las migas del suelo y las comían como un símbolo de fertilidad y larga vida para la pareja desposada.

Marinés Justiniano Damonte, chef en repostería y experta en decoración de tortas, le enseña en el tomo Tortas para boda, de la colección Todo Tortas, a preparar masas especiales frutadas y a decorar preciosas tortas de matrimonio para esta fecha tan especial.





# Índice



## QUEQUES

- 4 De novia
- 8 De almendras
- 12 Con Cointreau
- 16 Especial de frutas
- 20 De frutas y miel



## CUBIERTAS Y RELLENOS

- 24 Crema de almendras
- 26 Fondant
- 28 Fudge blanco
- 30 Glasé real II
- 32 Relleno de almendras

## DECORACIONES

- 34 Apasionado amor
- 38 Amor eterno
- 42 Exóticas orquídeas
- 46 Fidelidad
- 50 Felicidad
- 52 Lirios del campo
- 58 Recuerdos

## TÉCNICAS

- 62 Doble cubierta de torta
- 63 ¿Cómo guardar la torta en las cajas de recuerdo?

# Equipo de trabajo

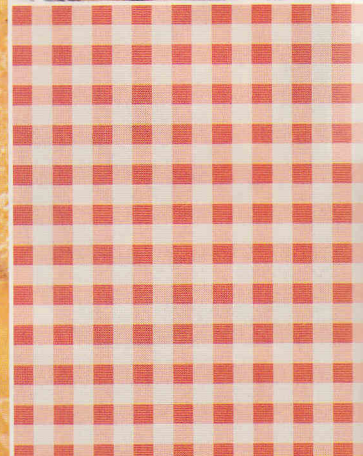
## PARA PREPARACIÓN DE QUEQUES

Batidora eléctrica  
Batidor de varillas  
Cuchara de madera  
Papel manteca  
Moldes para hornear  
Tazas y cucharas medidoras  
Tazones

## PARA DECORACIÓN

Boquillas  
Boleadores  
Cortadores de formas  
Espátulas  
Estecas  
Marcadores  
Mangas  
Tintes vegetales  
Rodillo





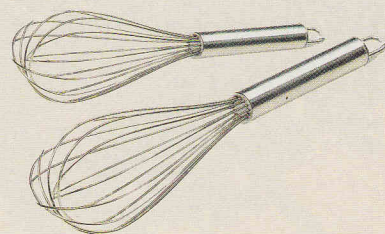
# *Queque de novia*

## **Ingredientes** (Rinde 30 porciones)

700 gramos de mantequilla  
 2 tazas de azúcar  
 4 yemas  
 12 huevos  
 2 cucharaditas de ralladura de naranja  
 2 cucharadas de canela  
 1 cucharadita nuez moscada  
 2 cucharadas de café instantáneo  
 1 kilo de harina preparada  
 6 cucharaditas de polvo de hornear  
 1 ½ taza de miel de chancaca  
 2 tazas de jugo de naranja  
 4 cucharaditas de jugo de limón  
 ½ kilo de higos secos  
 ½ kilo de pasas  
 150 gramos de guindones  
 250 gramos de pecanas o nueces  
 ¼ taza de coco rallado





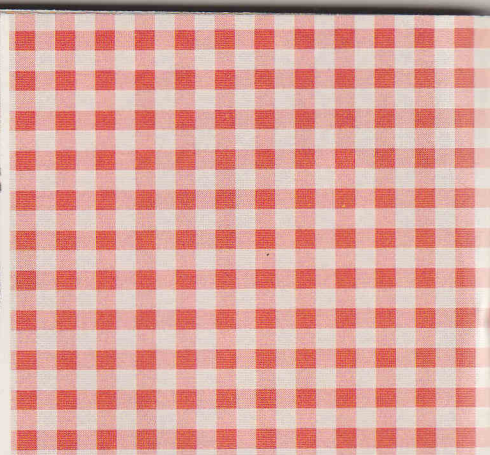
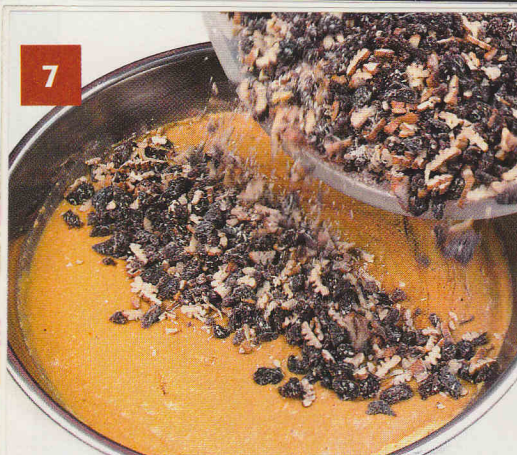


## Preparación

1. Crear la mantequilla con el azúcar.
2. Agregue las dieciséis yemas. Batir.
3. Añada las especias (ralladura de naranja, canela, nuez moscada y el café).
4. Cierna los ingredientes secos (polvo de hornear y harina), divídalos en tres porciones y agregue la primera a la preparación.
5. Añada los líquidos (jugo de naranja y de limón), intercalando con las otras dos porciones de ingredientes secos.
6. Incorpore la miel de chancaca.







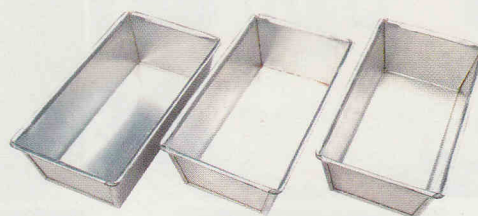
Horno:  
Casero 180°C  
Semi industrial 160°C

Tiempo de horneado:  
1 hora y 20 minutos

Dificultad:  
Regular

Costo:  
Alto

7. Agregue las frutas picadas y enharinadas. Mezcle.
8. Añada las claras batidas a punto de nieve. Mezcle en forma envolvente.
9. Enmantequille y enharine un molde de aluminio de 42 cm de largo por 30 de ancho.
10. Luego vierta la masa y lleve a hornear.



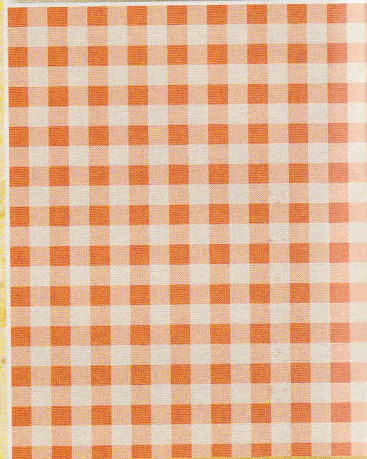
#### ANOTE

Para hacer una torta de dos capas se recomienda preparar dos recetas y hornear receta por receta. Al preparar las dos recetas, rinde para sesenta personas.









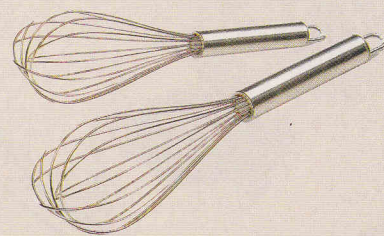
# Queque de almendras

## Ingredientes (Rinde 12 porciones)

380 gramos de harina preparada  
170 gramos de margarina  
½ cucharadita de sal  
3 cucharaditas de polvo de hornear  
¼ taza de agua fría  
4 yemas  
300 gramos de azúcar en polvo  
2 cucharaditas de ralladura de cáscara de limón  
3 claras de huevo  
150 gramos de almendras

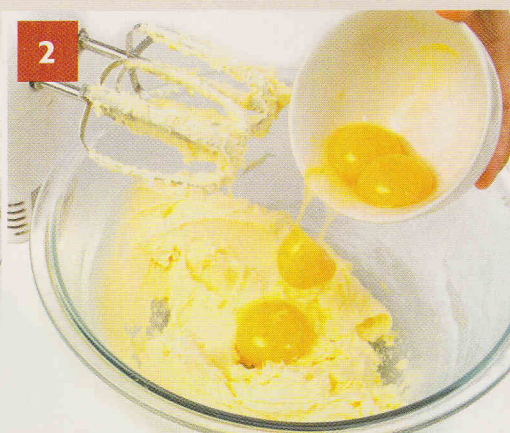




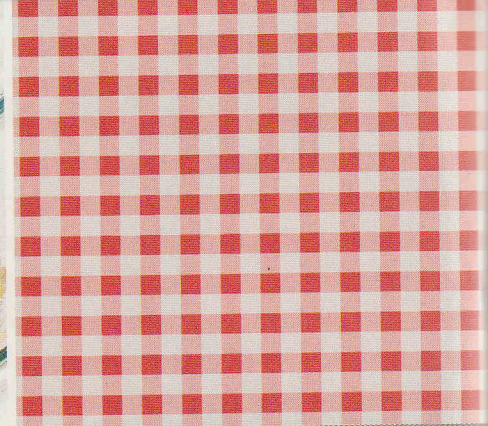
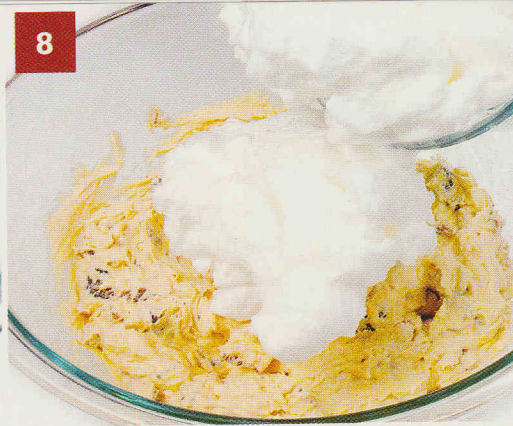
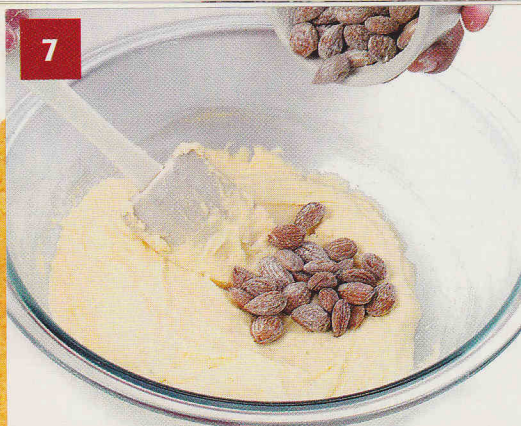


## Preparación

1. Bata la margarina con el azúcar en polvo hasta obtener una consistencia cremosa.
2. Agregue las yemas. Continúe batiendo.
3. Cierna la harina y agréguela a la preparación.
4. Añada la ralladura de la cáscara de limón.
5. Incorpore la taza de agua fría.
6. Añada la sal y el polvo de hornear. Batir.







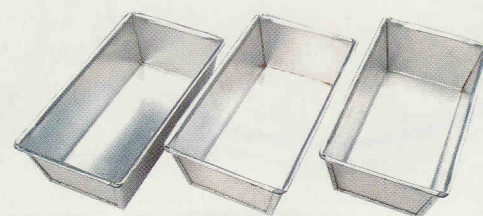
Horno:  
Casero 180°C  
Semi industrial 160°C

Tiempo de horneado:  
45 minutos

Dificultad:  
Regular

Costo:  
Medio

7. Añada las almendras enharinadas.
8. Bata las tres claras a punto de nieve e incorpórelas a la preparación.
9. Mezcle en forma envolvente.
10. Vierta la masa en un molde de 22 cm de diámetro, enmantequillado y enharinado. Llévela al horno.



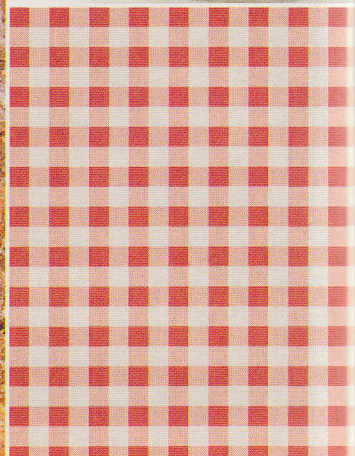
#### ANOTE

El queque de almendras se puede preparar para obsequiarle a la novia para su luna de miel.









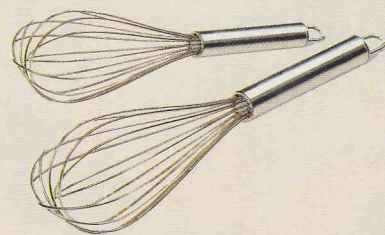
# *Queque con Cointreau*

## **Ingredientes** (Rinde 8 porciones)

150 gramos de harina  
150 gramos de azúcar  
4 huevos  
30 gramos de mantequilla  
2 cucharadas de Cointreau  
1 cucharadita de vainilla





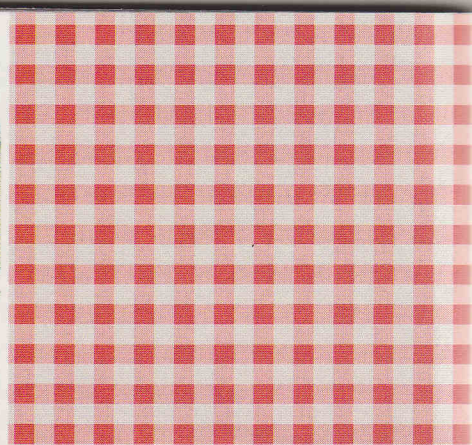


## Preparación

1. Coloque en un recipiente la mantequilla con el azúcar y bata hasta obtener una crema.
2. Agregue las yemas.
3. Añada una parte de la harina.
4. Incorpore la vainilla. Continúe batiendo.
5. Incorpore el Cointreau y el resto de harina. Batir.
6. Agregue las claras batidas a punto de nieve.







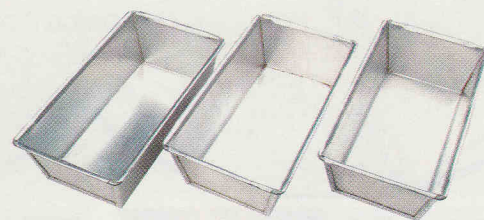
Horno:  
Casero 180°C  
Semi industrial 160°C

Tiempo de horneado:  
45 minutos

Dificultad:  
Fácil

Costo:  
Bajo

7. Mezcle en forma envolvente.
8. Coloque papel manteca en la base de un molde redondo de 20 cm de diámetro, luego enmantequille y enharine el molde.
9. Vierta la masa en el molde. Llévelo al horno.

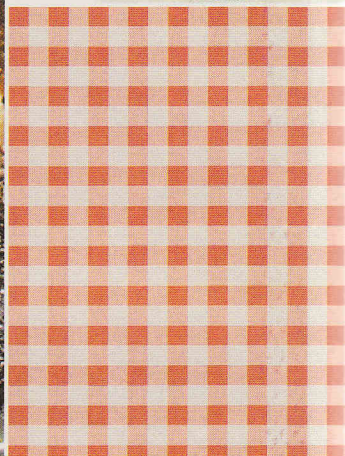


ANOTE  
Puede sustituir el Cointreau por Amaretto.









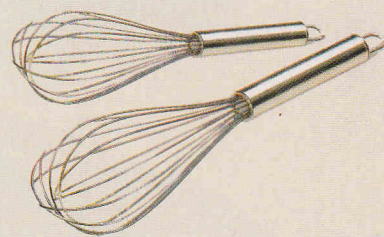
# *Queque especial de frutas*

## **Ingredientes** (Rinde 30 porciones)

12 huevos  
400 gramos de margarina  
400 gramos de azúcar en polvo  
500 gramos de harina  
250 gramos de pasas  
250 gramos de guindones  
250 gramos de higos  
6 cucharaditas de polvo de hornear  
100 gramos de nueces  
100 gramos de almendras  
100 gramos de cáscara de naranja confitada  
2 cucharaditas de vainilla  
½ taza de cognac o vino de manzanilla

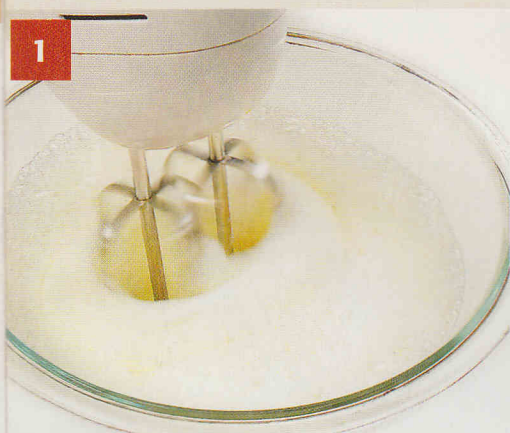




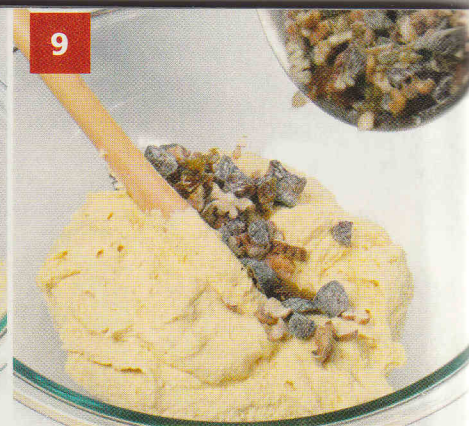


## Preparación

1. Batir las claras a punto de nieve. Reservar.
2. Corte o filetee las frutas secas y colóquelas en un recipiente.
3. Enharine las frutas secas.
4. Batir la margarina a punto de crema y agregarle el azúcar.
5. Agregue las yemas. Batir.
6. Añada una porción de la harina mezclada con el polvo de hornear previamente cernidas.







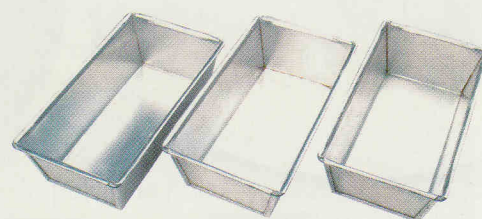
Horno:  
Casero 180°C  
Semi industrial 160°C

Tiempo de horneado:  
45 minutos a 1 hora

Dificultad:  
Regular

Costo:  
Alto

7. Agregue el licor y la otra porción de ingredientes secos.
8. Agregue la vainilla.
9. Añada las frutas secas.
10. Incorpore las claras batidas a punto de nieve. Mezclar en forma envolvente.
11. Vierta la masa en un molde de 30 cm de diámetro, enmantequillado y enharinado. Llevar al horno.



#### ANOTE

Coloque papel manteca en la base del molde para que a la hora de desmoldar salga el queque con mayor facilidad.

Todos los queques preparados con licor o jugo artificial duran más de una semana.









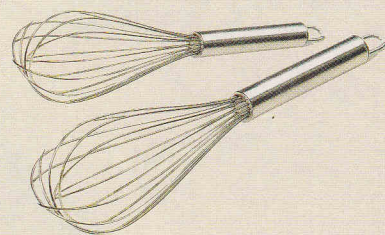
# Queque de frutas y miel

## Ingredientes (Rinde 16 porciones)

- 200 gramos de manzanas ralladas
- 250 gramos de harina
- 100 gramos de castañas molidas
- 200 gramos de margarina
- 150 gramos de azúcar rubia
- 250 gramos de pan rallado o galletas de soda molidas
- 3 huevos
- 3 cucharadas de miel
- 250 gramos de pasas negras
- 250 gramos de pasas rubias
- 50 gramos de corinto
- 50 gramos de frutas confitadas
- 50 gramos de damascos o dátiles (sin pepa)
- 2 1/2 cucharaditas de especias (canela, clavo y jengibre)
- 1 cucharadita de nuez moscada
- Ralladura de la cáscara de 3 naranjas
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1 taza de licor (brandy o cerveza negra, entre otros)





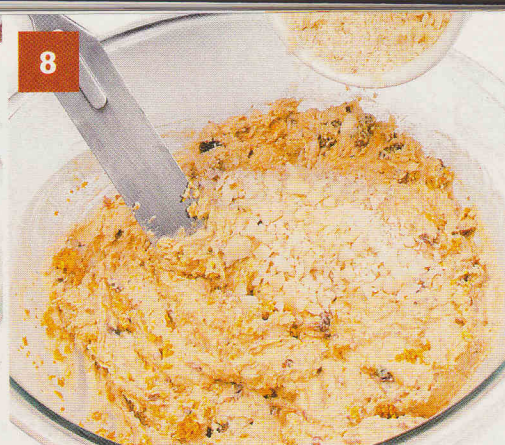


## Preparación

1. Coloque todas las frutas en un recipiente, agrégueles el licor y deje macerar durante 24 horas.
2. Bata la margarina con el azúcar rubia. Agregue las yemas.
3. Mezcle la harina con las castañas molidas y las especias (canela, clavo, jengibre y nuez moscada). Y agregue una porción de los ingredientes secos a la preparación.
4. Incorpore el jugo de naranja alternando con el resto de los ingredientes secos. Continúe batiendo.
5. Agregue las frutas maceradas. Incluya el licor.
6. Incorpore la miel.







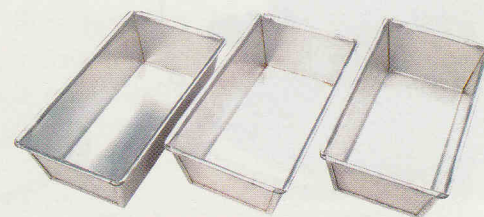
Horno:  
Casero 180°C  
Semi industrial 160°C

Tiempo de horneado:  
45 minutos a 1 hora

Dificultad:  
Regular

Costo:  
Alto

7. Añada la ralladura de la cáscara de naranja.
8. Agregue el pan rallado o la galleta molida.
9. Añada la manzana rallada.
10. Bata las claras a punto de nieve y agréguelas a la preparación.
11. Vierta la masa en un molde de 28 cm de diámetro enmantequillado y enharinado y llévela al horno.



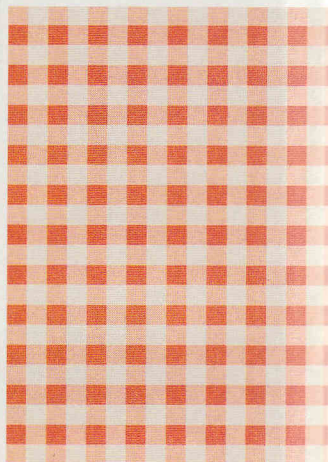
#### ANOTE

Todas las frutas se maceran en el licor o se mezclan.  
Puede utilizarse cualquier tipo de molde.









# *Crema de almendras*

## Ingredientes

(Rinde para bañar un queque de 20 cm de diámetro)

- 100 gramos de margarina
- 200 gramos de azúcar impalpable
- 3 yemas
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 copita de jerez u oporto
- 100 gramos de almendras peladas y tostadas
- 1/4 cucharadita de esencia de almendra







## Preparación

1. Bata la margarina con el azúcar.
2. Agregue las tres yemas y continúe batiendo.
3. Incorpore el jerez u oporto y luego el jugo de limón y la esencia de almendra. Batir.
4. Bañe el queque con la cubierta de almendras.
5. Agregue las almendras.

### ANOTE

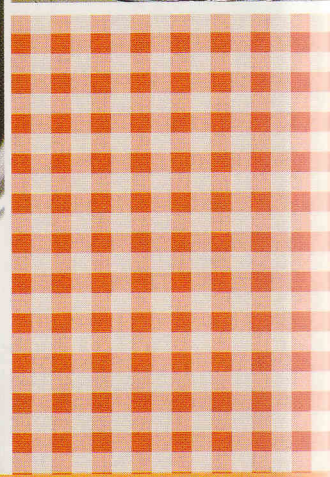
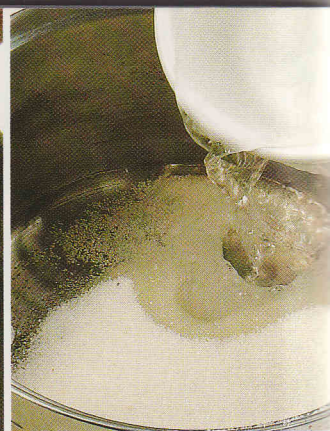
Sirve para bañar el queque de almendras.

También puede utilizarlo para cubrir cualquier otro tipo de queque.



Tiempo: 15 minutos  
Dificultad: Fácil  
Costo: Medio





# Fondant

## Ingredientes

(Rinde para cubrir un queque de 15 cm de diámetro)

500 gramos de azúcar impalpable

1/2 taza de agua

2 cucharadas colmadas de glucosa







## Preparación

1. En una olla de fondo grueso vierta el azúcar y la glucosa.
2. Agregue el agua. Mezclar.
3. Lleve la olla a fuego lento hasta alcanzar la temperatura de 115° C.
4. Retire la olla del fuego y mueva constantemente hasta enfriar. Se forma una masa blanca que puede amasar con las manos.

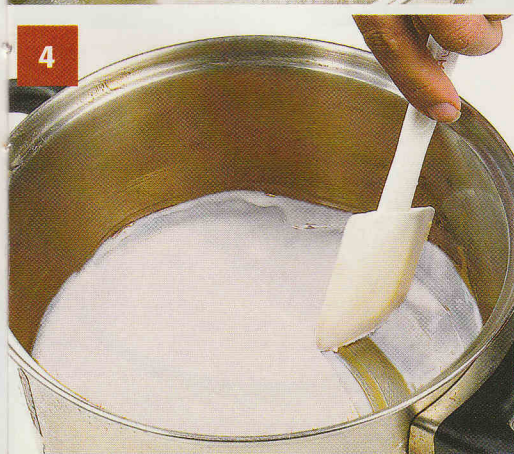
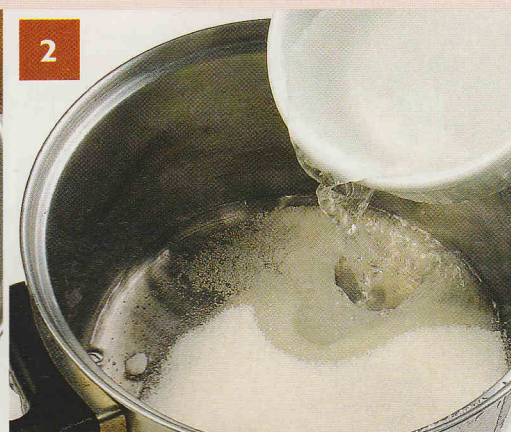
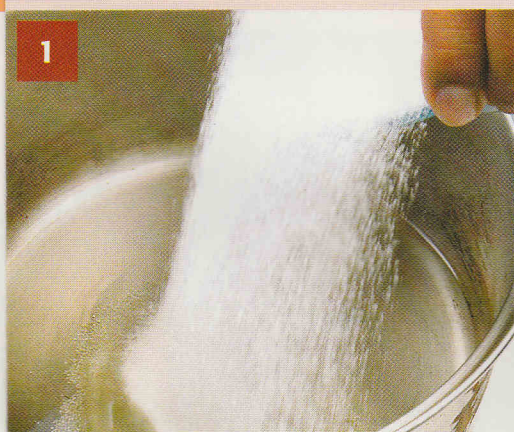
### ANOTE

El fondant se utiliza para cubrir y decorar tortas de novia. También se le conoce como pasta americana.

Si desea darle color al fondant, agregue el tinte colorante al agua.

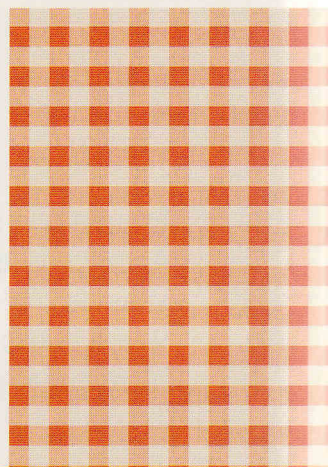
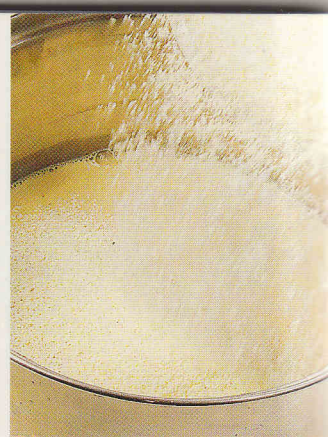
Cuando necesite guardar el fondant, envuélvalo en papel film.

El fondant comercial se hace con azúcar granulada en igual cantidad.



Tiempo: 30 minutos  
Dificultad: Regular  
Costo: Bajo



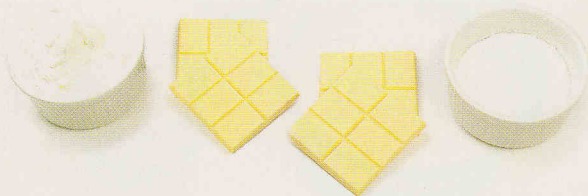


# *Fudge blanco*

## Ingredientes

(Rinde para bañar un queque de 30 cm de diámetro)

- 250 gramos de cobertura de chocolate blanca
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla





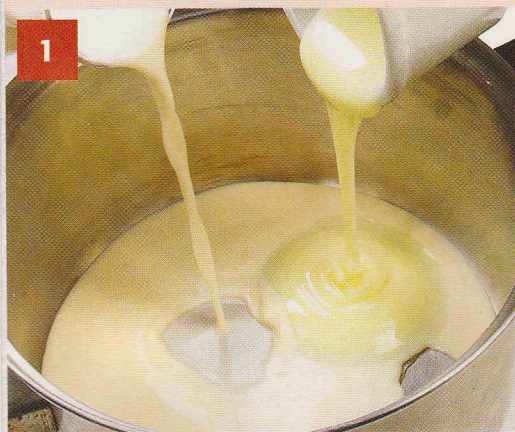


## Preparación

1. Vierta la leche evaporada y condensada en una olla.
2. Agregue la cobertura de chocolate blanca rallada.
3. Incorpore la esencia de vainilla. Lleve la olla a fuego lento y mueva constantemente hasta que la preparación espese.
4. La preparación debe tener una consistencia densa.

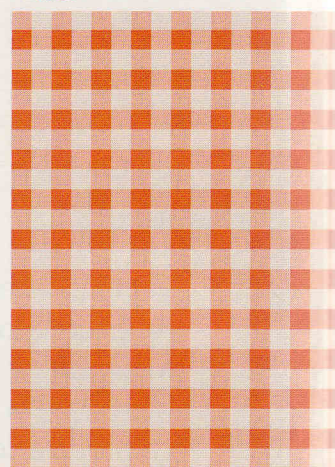
### ANOTE

El fudge de chocolate blanco es una cubierta bastante dulce. Puede bañar y rellenar cualquier tipo de queques con esta cubierta. Ralle el chocolate finamente para que se disuelva más rápido.



Tiempo: 15 minutos  
Dificultad: Fácil  
Costo: Medio





# *Glasé real II*

## Ingredientes

(Rinde para bañar un queque de 20 cm de diámetro)

- 2 claras de huevo o 90 gramos de claras
- ½ cucharadita de jugo de limón
- 500 gramos de azúcar impalpable, aproximadamente
- 1 cucharadita de glucosa







## Preparación

1. Batir las claras a punto de nieve.
2. Mezcle el jugo de limón con la glucosa, caliéntelas e incorpore las claras batidas a punto de nieve.
3. Agregue el azúcar impalpable al batido.
4. Batir hasta llegar a punto de glasé.

### ANOTE

Punto glasé se logra cuando se hacen piquitos en el batido.

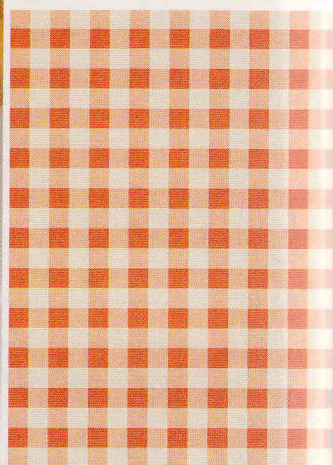
Puede añadir más azúcar hasta lograr el punto deseado.

El glasé se utiliza para bañar tortas y decorarlas con manga y boquillas.



Tiempo: 20 minutos  
Dificultad: Fácil  
Costo: Bajo





# *Relleno de almendras*

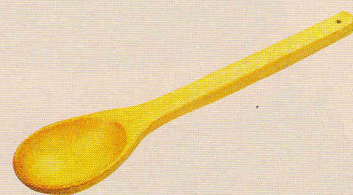
## Ingredientes

(Rinde para rellenar un queque de 20 cm de diámetro)

350 gramos de azúcar en polvo  
350 gramos de almendras ralladas  
½ tarro de leche condensada







## Preparación

1. Mezcle la leche condensada con el azúcar en polvo.
2. Agregue las almendras ralladas.
3. Unte las capas del queque con abundante crema de almendra.

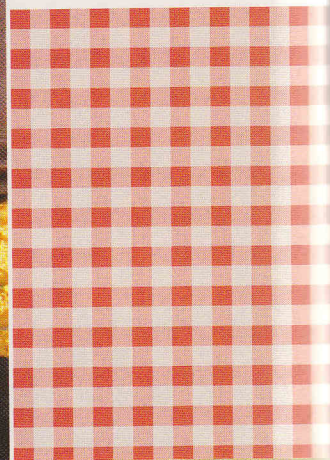
### ANOTE

Este relleno es ideal para rellenar la torta que se le regala a la novia para llevar a su luna de miel. Puede agregarle esencias de frutas.



Tiempo: 15 minutos  
Dificultad: Fácil  
Costo: Medio





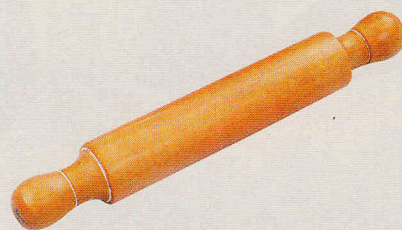
# Apasionado amor

## Materiales

3 queques de 35, 30 y 20 cm de diámetro de la masa de su gusto  
 6 kilos de masa Marinés para forrar las tortas  
 2 kilos de masa Marinés para realizar las rosas  
 ½ kilo de masa elástica para los laterales  
 2 recetas de glasé real para los acabados  
 Cobertura de chocolate bitter rallada en trozos gruesos para decorar la mesa  
 Tinte de polvo dorado  
 Marcador de acrílico  
 Cortadores de metal para rosas  
 1 manga  
 Boquilla  
 Estecas  
 1 tijera  
 1 cuchilla  
 Pinceles  
 Alcohol para disolver el tinte dorado

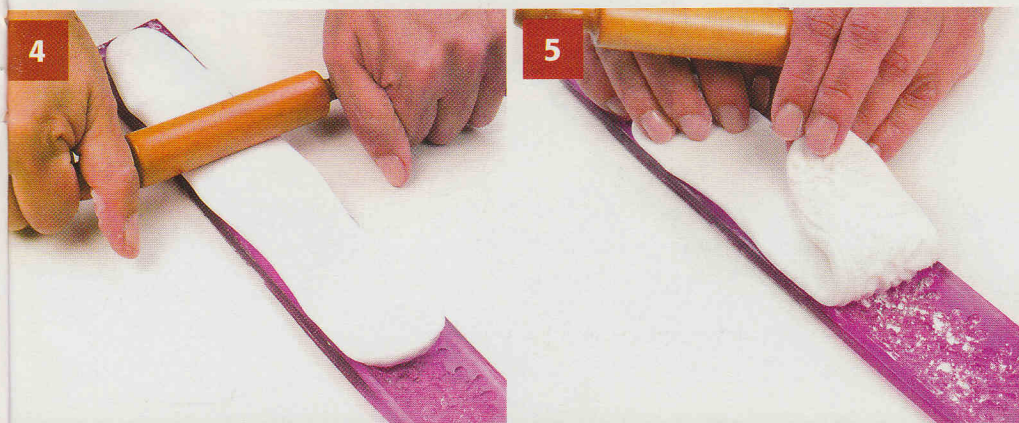






## Decoración

1. Cubra las tres tortas con masa elástica. Coloque una encima de la otra.
2. Bordes: espolvoree maicena sobre el marcador de acrílico.
3. Moldee un cilindro de masa elástica blanca y colóquelo sobre el marcador.
4. Presiónelo y estírelo hasta cubrir todo el diseño.
5. Retire la masa y corte los excedentes con una tijera o con una cuchilla.
6. Pinte los bordes con polvo nacarado vegetal. Tiene que orear 10 minutos y luego aplicar una segunda mano.







Tiempo: 3 días  
Dificultad: Regular  
Costo: Alto

7. Coloque los bordes en los contornos de las tortas. Fíjelos con agua hervida o clara de huevo.
8. Para armar las rosas: estire la masa Marínés y corte los pétalos de las rosas (un pétalo grande y ocho medianos por cada una).
9. Modele un cono para el centro de la rosa, cúbralo con el pétalo grande y pegue los medianos alrededor. Fíjelos con agua hervida o con clara de huevo. Deben secar durante una media hora.
10. Coloque las rosas en cada uno de los pisos. Decore los bordes de la torta con glaseé marrón.
11. Corone la torta con un ramillete de rosas.



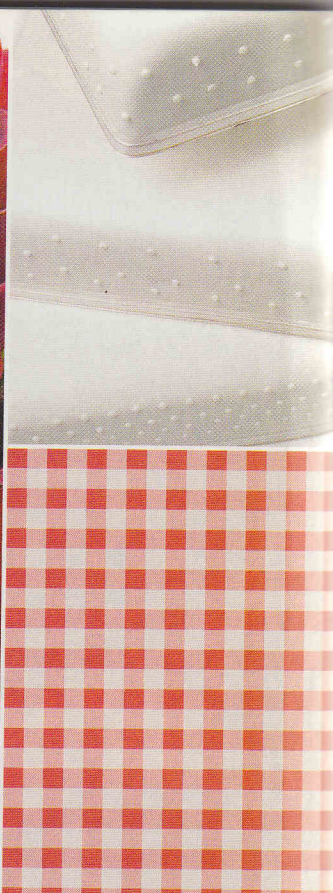
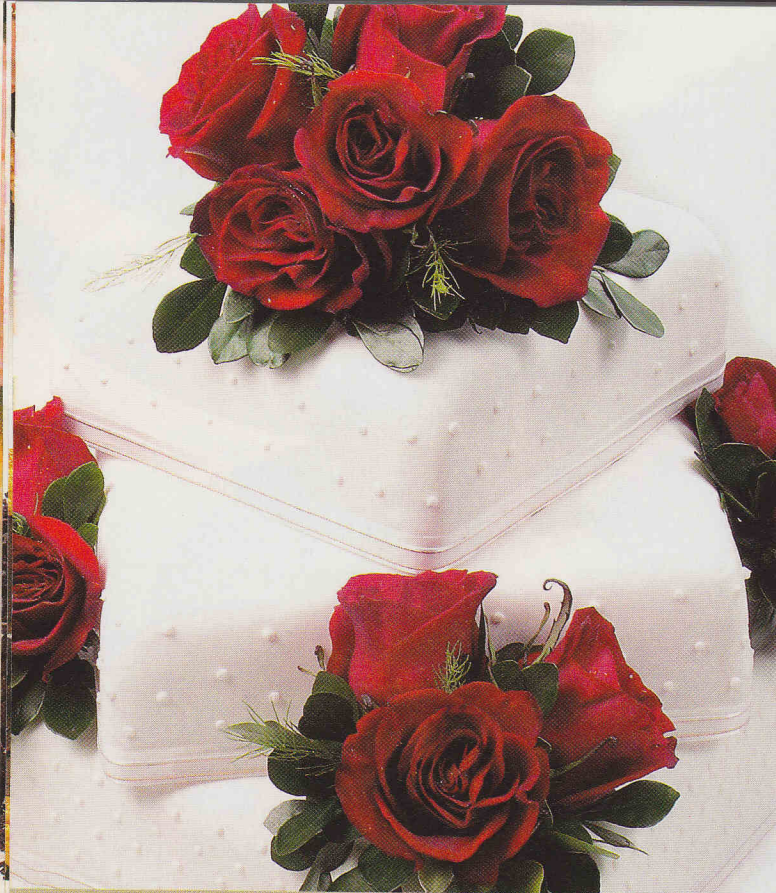
#### ANOTE

Masa Marínés: derrita 500 gramos de cobertura de chocolate (bitter o blanca) a baño María. Retírela del fuego y agregue 1/3 de taza de glucomiel y media cucharadita de glucosa. Mezcle hasta que la masa se desprenda de los bordes del recipiente. Sirve para trabajar proyectos rígidos y no rígidos.









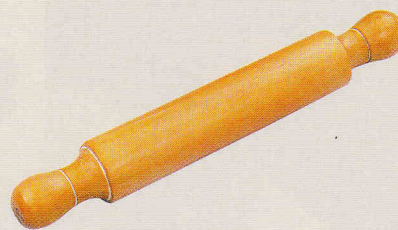
# *Amor eterno*

## **Materiales**

- 3 queques cuadrados de 25, 35 y 45 cm por lado
- 6 kilos de masa elástica de color blanco
- 1 receta de glasé real
- 1 bouquet de diez rosas príncipe negro con follaje
- 4 bouquet de tres rosas príncipe negro, cada uno con follaje
- 3.6 metros de cinta de organza
- Pincel
- Manga
- Boquilla lisa y salida circular

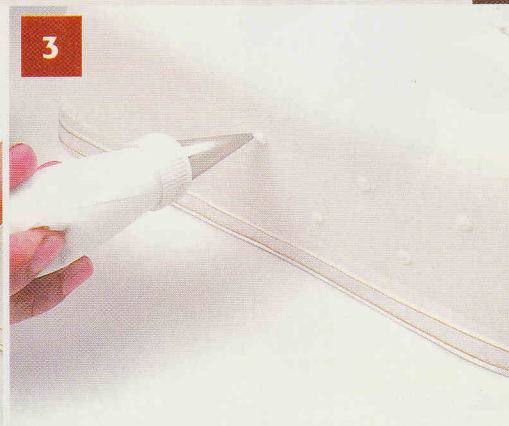




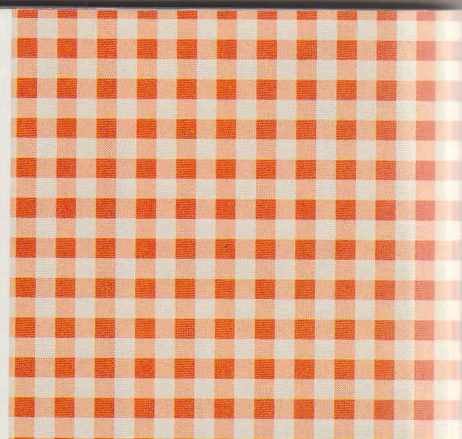
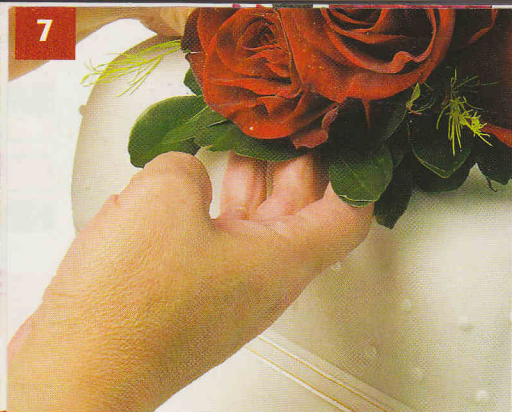


## Decoración

1. Cubra cada uno de los queques con masa elástica de color blanco.
2. Decore el borde inferior con cinta de organza.
3. Con manga, boquilla y glasé forme pequeñas circunferencias equidistantes en el contorno de cada una de las tortas.
4. Coloque la torta de mayor dimensión como base y coloque la mediana encima, tal como se muestra.
5. Ubique la torta más pequeña.
6. Ponga un bouquet de tres rosas en cada uno de los vértices libres de la torta base.







Tiempo: 2 días  
Dificultad: Regular  
Costo: Medio

7. Coloque el bouquet de diez rosas en la parte superior.
8. Centre el bouquet al medio de la torta.
9. Los bouquet quedan fijos si se usa glasé en punto intermedio.
10. Si desea esparza pétalos alrededor de la torta.



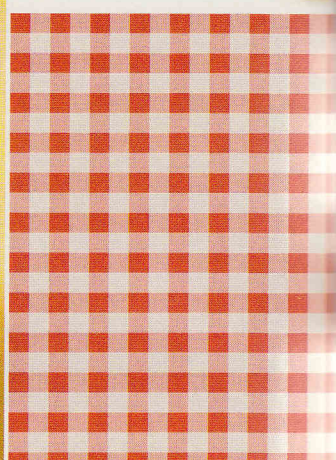
#### ANOTE

Pegue la unión de las cintas con clara de huevo.  
Los ramos de flores se deben preparar el mismo día.









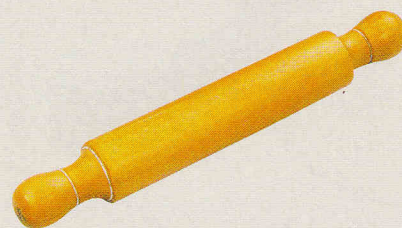
# *Exóticas orquídeas*

## **Materiales**

- 2 queques de la masa deseada de 30 cm de diámetro cada uno
- 3 kilos de masa elástica
- 1 receta de masa para flores
- Alambre para flores N° 22 ó 24
- Tinte en polvo para pétalos
- Glasé real
- 3 metros de cinta de organza
- Lluvia de flores (gypsophilia)
- Perlas de fantasía







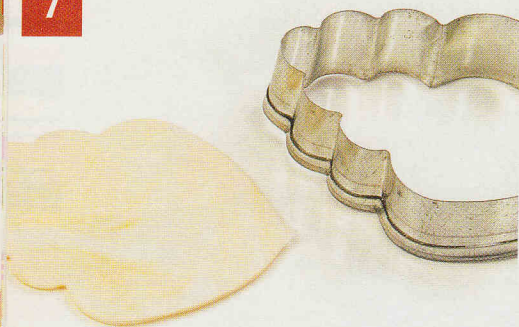
## Decoración

1. Orquídeas: forme el centro de la flor e inserte el alambre. Deje secar de un día para otro.
2. Estire la masa para flores hasta que quede muy fina.
3. Coloque la masa sobre el cortador de pétalos de orquídeas y pase el rodillo para cortar.
4. Presione cada uno de los pétalos sobre un marcador de nervaduras para orquídeas.
5. Coloque el pétalo alrededor del centro de la flor que ya debe estar seco. Deje secar la flor. Con un pincel y polvo para pétalos dé color a todo el contorno del pétalo de la orquídea.
6. Luego coloree el centro del pétalo.

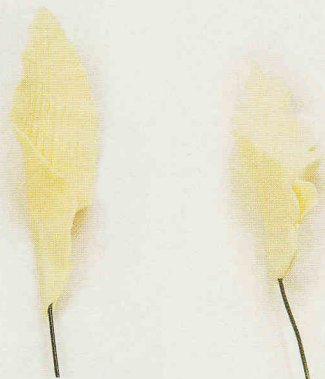




7



8



9



10

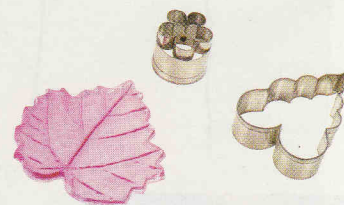


11



Tiempo: 3 días  
Dificultad: Regular  
Costo: Medio

7. Corte las hojas y páselas por el marcador de nervaduras.
8. Coloque las hojas en un alambre y déles forma.
9. Déle color a cada una de las hojas con tinte en polvo para pétalos.
10. Arme un adorno floral con una orquídea, hojas, capullos y lazos de cinta de organza. Prepare también un ramo de hojas con capullos acompañantes y lluvia de flores.
11. Ubique un bouquet de orquídea al medio de cada una de las tortas, previamente cubiertas con masa elástica color ivory. Decore el borde de la torta con masa elástica y perlas. La base de la torta lleva cinta de organza.



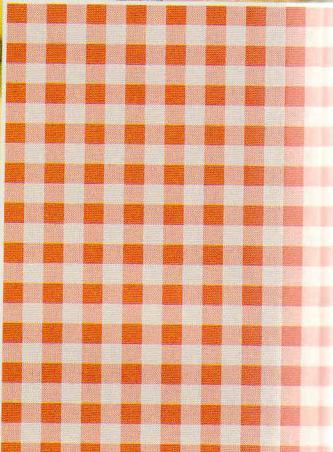
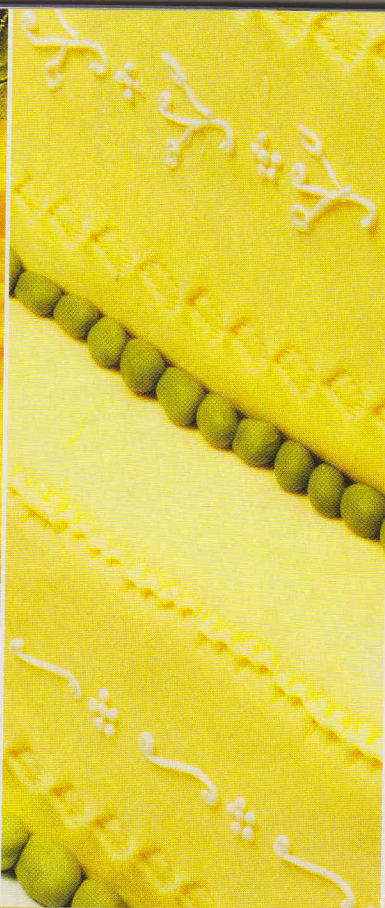
#### ANOTE

Masa para flores: coloque 250 gramos de azúcar impalpable y 1 cucharada de goma tragacanto en un recipiente. Ponga en una olla de fondo grueso 2 cucharadas de manteca vegetal con 4 cucharadas de agua y llévelas a hervir, apenas rompa el hervor retire la olla del fuego. Una ambas preparaciones, amase y vaya agregando maicena (aproximadamente 50 gramos) hasta que la masa no se pegue en la yema de los dedos.









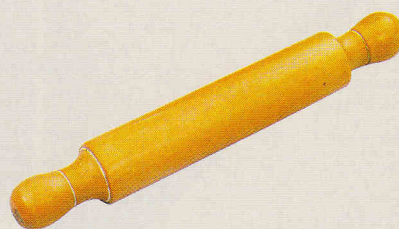
# *Fidelidad*

## **Materiales**

3 queques de 20, 30 y 40 cm por lado  
 2 docenas de girasoles  
 6 kilos de masa elástica  
 1 receta de glasé real  
 3 metros de cinta de organza  
 1 parante de acrílico  
 Boquilla  
 Manga  
 Pellizcador

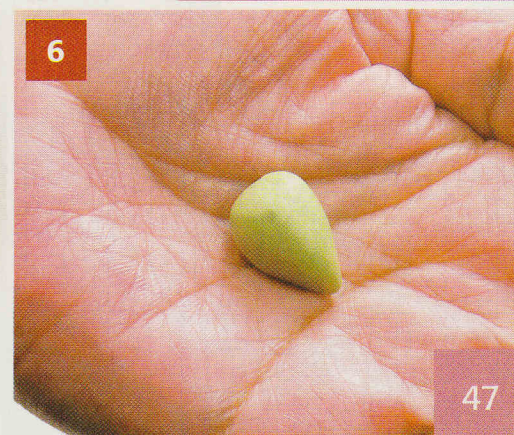




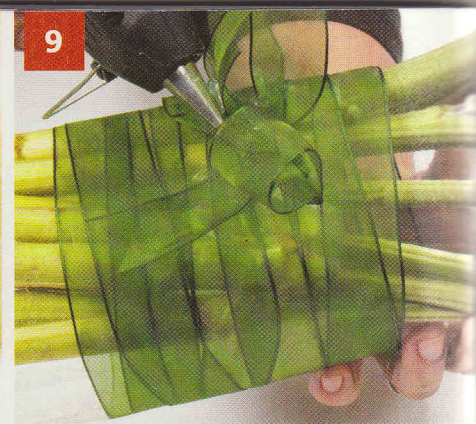
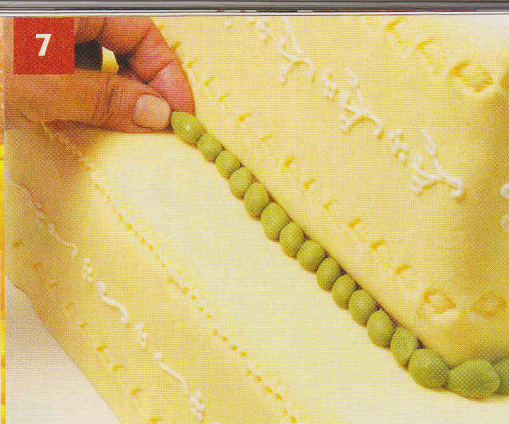


## Decoración

1. Forre cada uno de los queques, previamente untados con manjarblanco o mermelada, con masa elástica de color amarillo claro.
2. Recorte los excedentes.
3. Con el pellizcador diseñe una guarda en el borde inferior del contorno de cada una de las tortas.
4. Realice otra guarda en el borde superior del contorno de cada una de las tortas.
5. Decore con manga boquilla y glasé real.
6. Moldee lágrimas de masa elástica color verde.

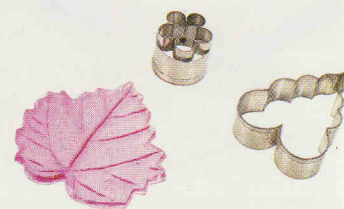






Tiempo: 1 día  
Dificultad: Regular  
Costo: Medio

7. Coloque la torta de 30 cm sobre la de 40 cm y decore la unión con una fila de lágrimas.
8. Coloque lágrimas en el borde de la torta base.
9. Cubra el parante con los tallos de los girasoles y fíjelos con la cinta de organza.
10. Ubique el parante sobre la torta y coloque encima y al medio de los girasoles la torta chica.
11. Coloque un girasol en la base del parante y otro sobre la torta pequeña.

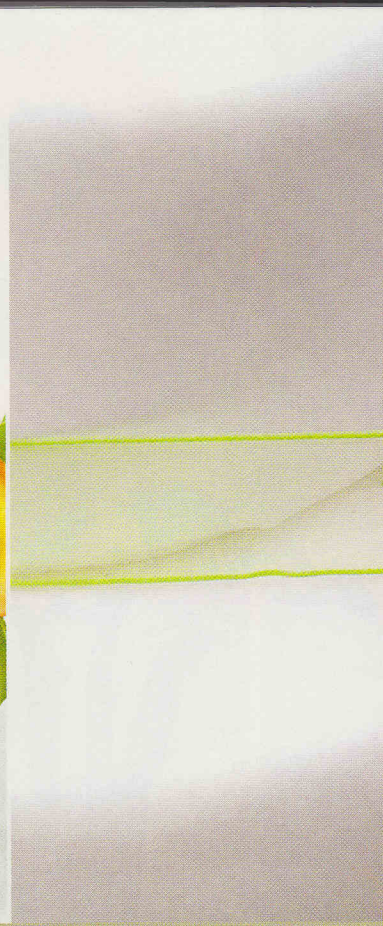


ANOTE  
Puede pegar los tallos con silicona.









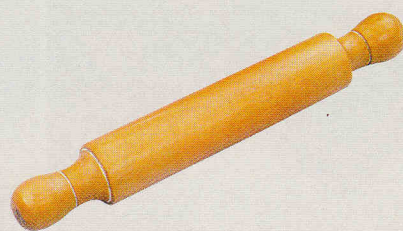
# *Felicidad*

## **Materiales**

3 queques de la masa deseada de 20, 30 y 40 cm de diámetro  
 6 kilos de masa elástica blanca  
 2 recetas de masa para flores  
 Alambre para flores N° 22 ó 24  
 Flora tape  
 Pistilos  
 Tintes vegetales de color ivory, amarillo y verde limón  
 1 clara de huevo  
 Cinta de organza  
 Colapez  
 Boleador  
 Cortadores de flores y hojas  
 Estecas  
 Marcadores de nervaduras  
 Rodillo







## Decoración

1. Forre las tortas con masa elástica blanca, coloque una encima de la otra y decore los bordes con la cinta de organza.
2. Forme el centro de la flor e introduzca el alambre.
3. Moje el centro de la flor en clara de huevo y cúbralo con el polvo de colapez para darle una textura aterciopelada.
4. Estire la masa de flores y corte los pétalos de los cartuchos.
5. Coloque cada pétalo sobre la palma de su mano y con el boleador afine los bordes.
6. Con el pétalo envuelva el centro de la flor. Péguelo con clara de huevo.

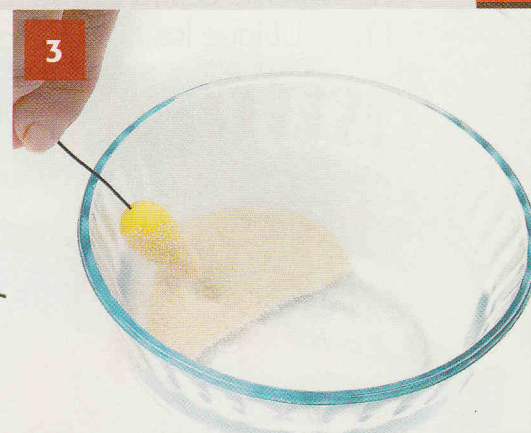
1



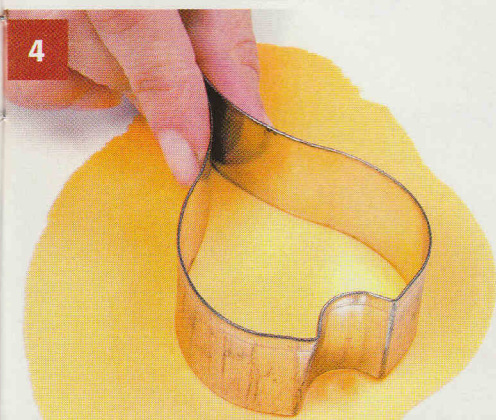
2



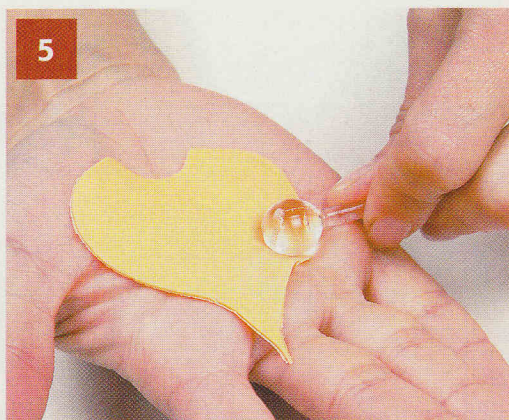
3



4



5



6







Tiempo: 3 días  
Dificultad: Regular  
Costo: Mediano

7. Corte las hojas en masa de flores verde, presione cada una sobre el marcador de nervaduras.
8. Con el boleador afine los bordes de cada una de las hojas. Coloque un alambre a cada una.
9. Una los alambres de una flor y una hoja y fórralos con cinta flora tape.
10. Arme cuatro bouquets con cartuchos, hojas, gypsophila y flores acompañantes.
11. Ubique los bouquets en cada uno de los pisos de la torta, tal como se muestra.



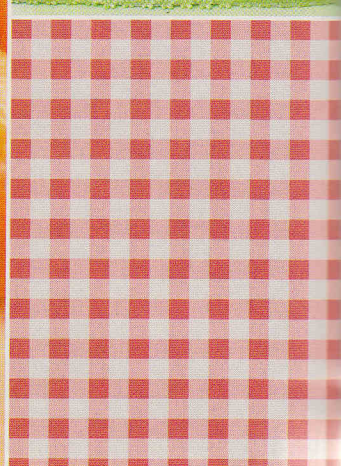
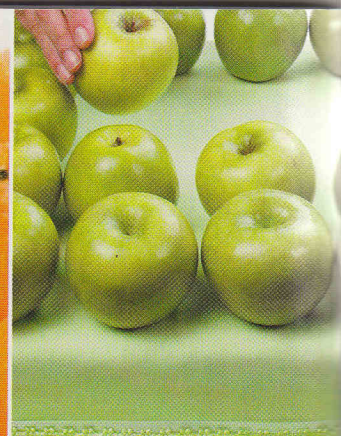
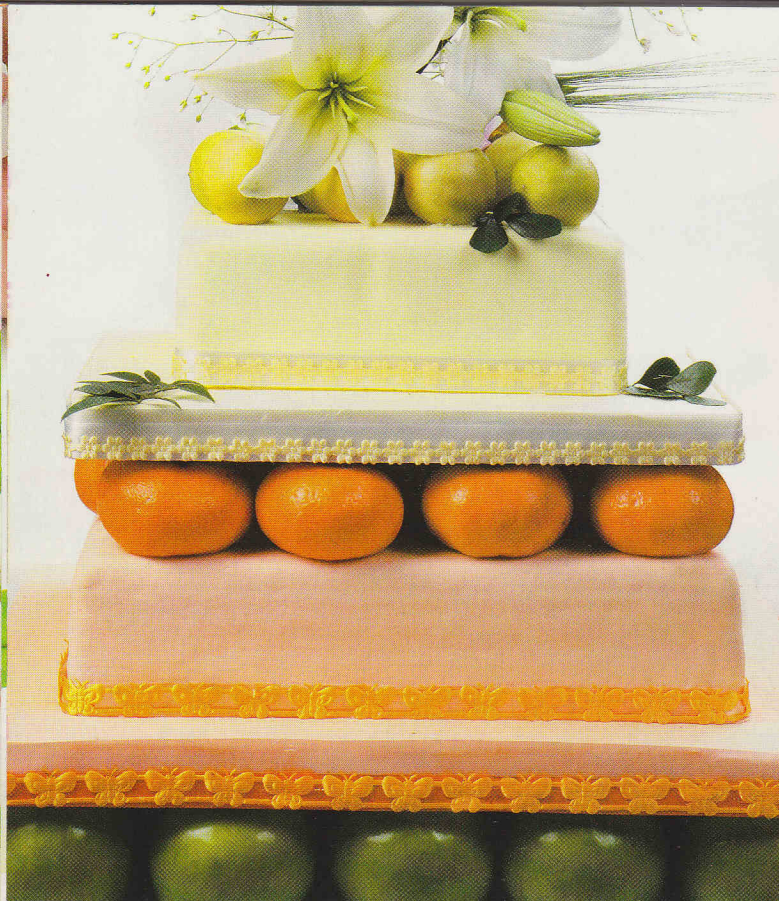
#### ANOTE

El flora tape debe cortarse delgada para que el trabajo quede muy fino.  
El trabajo lleva varias cintas, una encima de otra, para acentuar el color de las mismas.  
Pegue los extremos de la cinta con clara de huevo.









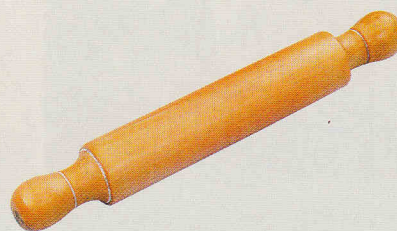
# *Lirios del campo*

## **Materiales**

3 queques cuadrados de la masa deseada de 20, 40 y 60 cm por lado, respectivamente  
 3 planchas de tecnopor cuadradas de 25, 45 y 65 cm por lado  
 7 kilos de masa elástica  
 25 manzanas  
 16 mandarinas  
 16 limones  
 2 lirios  
 Lluvia  
 Espigas  
 Colorantes vegetales  
 Cinta de agua  
 Cinta de tela

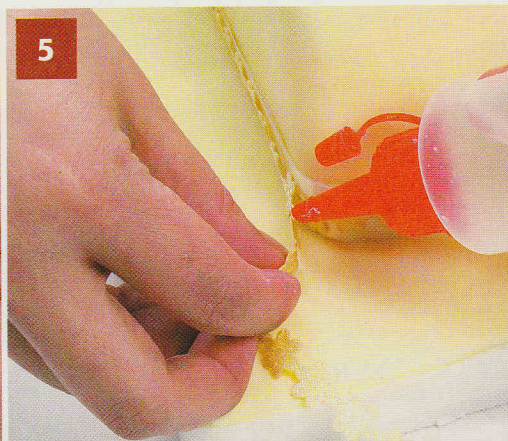
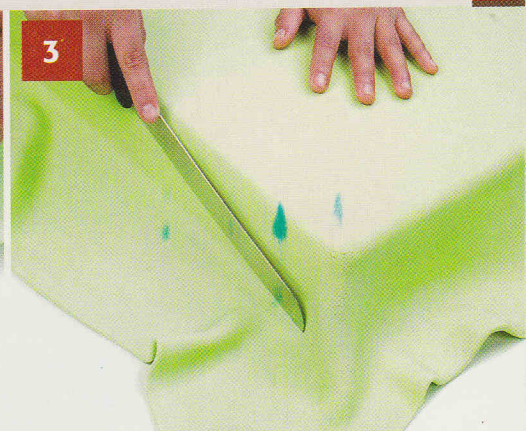
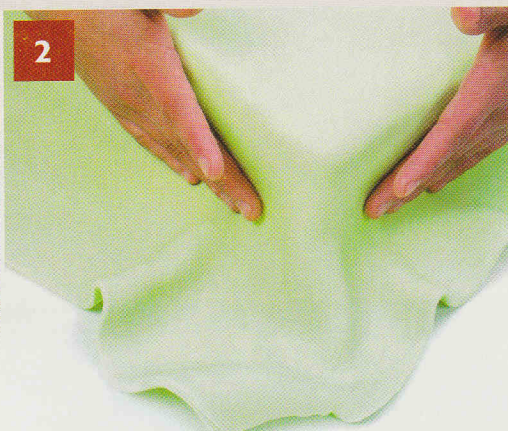
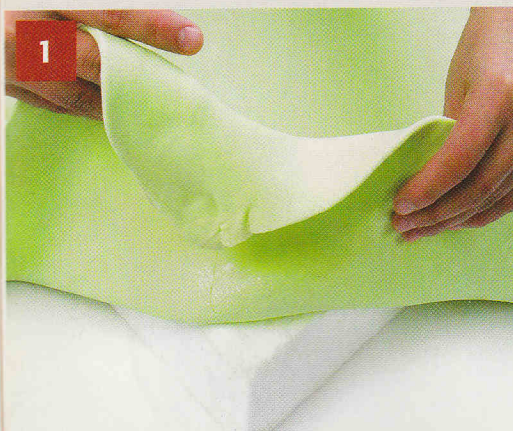




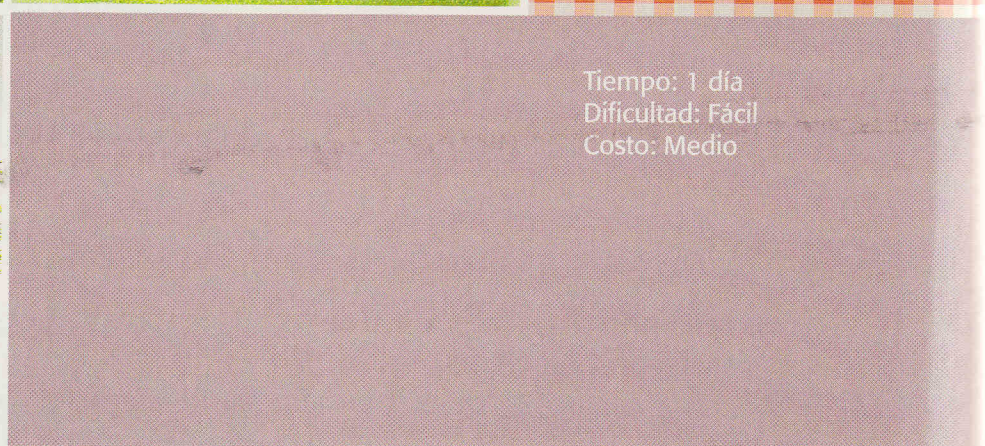
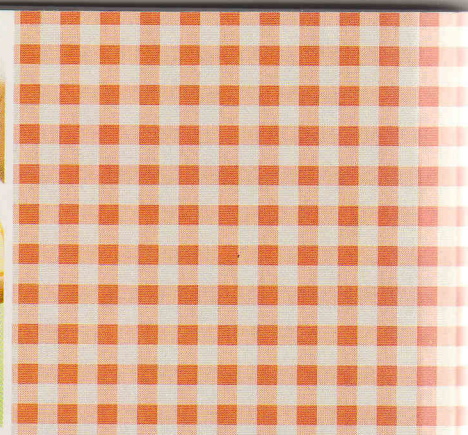
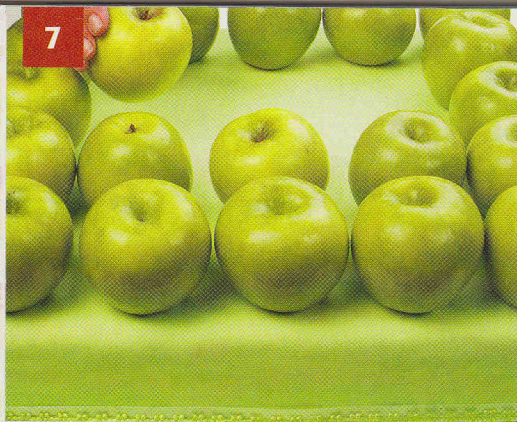


## Decoración

1. Forre cada una de las tres bases de tecnopor con masa elástica verde, anaranjada y amarilla, respectivamente.
2. Cubra cada una de las tortas con masa elástica de color verde limón, anaranjado y amarilla clara.
3. Corte los excedentes de la masa.
4. Pegue una cinta de agua en el borde de la maqueta.
5. Luego coloque una cinta de tela sobre la cinta de agua. Repita este paso y el anterior en las otras dos tortas.
6. Coloque la torta de 60 cm por lado sobre su respectiva base y ubique cinco manzanas en fila.

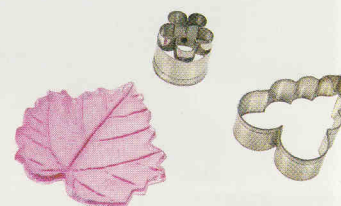






Tiempo: 1 día  
Dificultad: Fácil  
Costo: Medio

7. Llene toda la superficie con manzanas.
8. Cubra con la segunda torta, de color anaranjado, disponga las mandarinas encima, cuatro por fila.
9. Coloque la tercera torta y cubra la base con limones, cuatro por fila. Ubique los lirios encima.



#### ANOTE

Puede realizar la decoración con cualquier fruta que sea de fácil apoyo y resistencia. Puede colocar entre pisos una base de acrílico para que soporte el peso del queque. Se utiliza silicona líquida para pegar cinta sobre cinta o cinta sobre tecnopor.









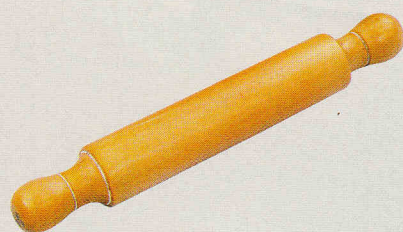
# Recuerdos

## Materiales

Minitortas de la masa deseada  
 Masa elástica  
 Glasé real  
 Tintes vegetales  
 Cintas de agua o de organza  
 Flores naturales y de masa elástica  
 Boquillas  
 Manga

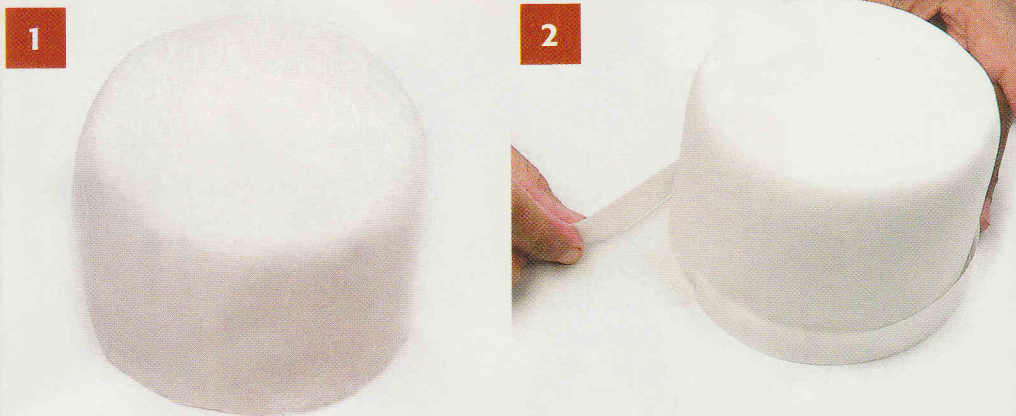




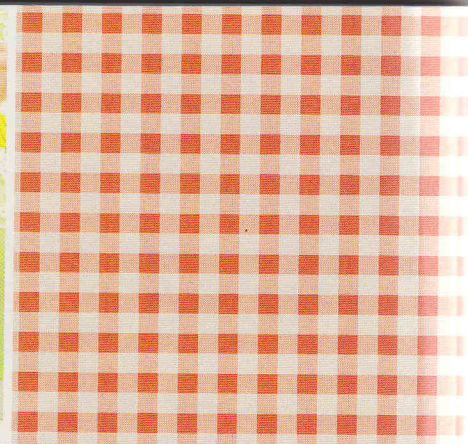


## Decoración

1. Forre cada una de las minitortas con masa elástica del color deseado.
2. Decore el borde con cinta.
3. Arme un pequeño ramo de flores naturales y lazos de cinta.
4. Una vez listo el ramo colóquelo sobre una de las minitortas.
5. Decore el contorno de la tortita con manga y glasé real, a su gusto.
6. Una vez lista la tortita, deje secar los detalles.







Tiempo: 1 día  
Dificultad: Fácil  
Costo: Medio

7. Decore otra de las tortas con manga, boquilla y punto perdido.
8. Coloque rosas de masa de flores en el centro de la tortita.
9. Presente los recuerdos en fuentes separadas.



#### ANOTE

Los recuerdos se obsequian a los invitados al terminar la boda.  
Deje volar su imaginación y decore las minitortas a su gusto.  
Las cantidades de los materiales dependen del número de recuerdos que desea preparar.









## Doble cubierta

Esta técnica se utiliza básicamente en las tortas para novias, pero se puede usar en la ocasión que desee.

1. Prepare un queque en un molde rectangular grande y con un cortador recorte pequeños queques. Puede también preparar queques en moldes individuales.
2. Unte el queque con manjar blanco (dulce de leche) o mermelada. Cúbralo con mazapán.
3. Espolvoree con azúcar en polvo la parte inferior, tal como se muestra, y frote la masa para que adhiera al queque. Luego recorte los excedentes de la masa.
4. Unte nuevamente con manjar blanco o dulce de leche.
5. Cubra con masa elástica, presione en los bordes para darle a la masa la forma exacta del queque.
6. Retire los excedentes.

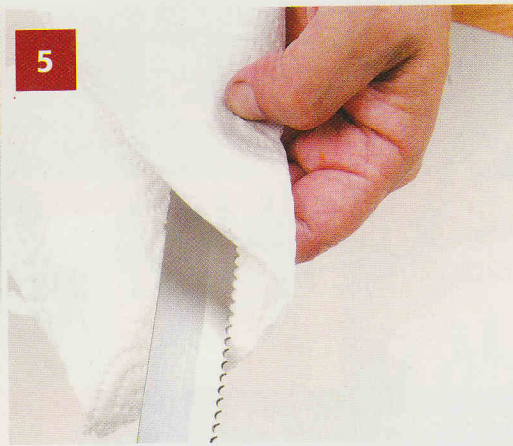
### ANOTE

Esta técnica se utiliza también para cubrir las minitortas, tortas para el Día de la Madre, bodas de oro, showers, bautizo y primera comunión.

El manjar blanco o mermelada permite que el mazapán o la masa elástica se adhieran muy bien al queque. Puede reemplazar la masa elástica por mana.

Para formar la cubierta de mazapán, estire la masa sobre un papel film.





## Cómo guardar la torta en las cajas de recuerdo

1. Prepare un queque apropiado para torta de novios en un molde rectangular de 30 cm de largo por 30 cm de ancho. Corte a lo largo tres tiras de queque de 10 cm de ancho por 10 de ancho cada una.
2. Cubra la tira de torta, previamente untada con manjar blanco (dulce de leche) o mermelada, con masa elástica.
3. Frote la masa elástica para que se adhiera a la torta.
4. Corte porciones de torta de 1 cm de ancho.
5. Limpie el cuchillo cada vez que corte una porción.
6. Coloque cada porción en una caja para torta.

### ANOTE

Los extremos de la torta no los ponga dentro de las cajitas, resérvelos para alguna emergencia.